

# Gekochter, weißer Stangenspargel

 30 Minuten

 für 4 Personen

 Hauptgericht

## **Weißer Stangenspargel**

2 kg Stangenspargel  
100 g Butter  
etwas Salz, Zucker

## **Weißer Stangenspargel**

Den erntefrischen weißen Spargel von der Spitze her schälen. Die oberen 3–4 cm der Spargelstange brauchen nicht geschält zu werden. Am besten eignet sich ein herkömmlicher Sparschäler. Nach dem Schälen noch 2–3 mm am unteren Ende abschneiden. Dabei kann man nun wunderbar eventuell verbliebene Schalenreste erkennen.

In einem flachen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und leicht mit Salz und Zucker abschmecken. Beides soll leicht zu erschmecken sein. Nun die Spargelstangen hineingeben und die Butter hinzufügen. Die Butter gibt Geschmack und überzieht den Spargel mit einer leichten Butterschicht, welche ein gleichmäßiges Garen der oberen Stücke erleichtert.

Den Spargel so lange kochen bis sich bei einer Probe eine Spargelstange am unteren Ende mit leichtem Widerstand zusammendrücken lässt. Guten Appetit.

